TEFAL®

Downloaded from www.vandenborre.be

www.tefal.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Installation

Poser l'appareil sur un plan ferme : évitez de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ménager suffisamment d'espace autour de l'appareil afin de pouvoir aisément le retourner en cours de cuisson des gaufres.

Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

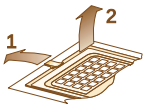
Ouvrir l'appareil.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Choix des plaques

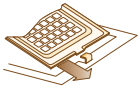
Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques que vous pouvez acheter séparément.

Selon modèle, les ergots de fixation sont placés différemment sur l'appareil.



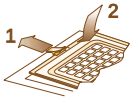
- **Pour enlever les plaques :**

  Pousser l'ergot ressort vers l'extérieur pour libérer la plaque et la retirer en la soulevant de biais.



- **Pour remettre les plaques :**

  Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.



Ecarter légèrement l'ergot ressort et appuyer sur la plaque pour la verrouiller.

Pour les plaques croque-monsieur, les installer de façon symétrique.

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Downloaded from www.vandenborre.be

Branchement

Fermer l'appareil.

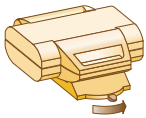
Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



Selon modèle, déverrouiller l'appareil de son socle.

Cuisson

Selon modèle, régler le thermostat sur la position désirée.

Laisser préchauffer l'appareil :

- le voyant lumineux s'éteint quand la température de cuisson est atteinte.

et

- selon modèle, **le Thermosignal** indique visuellement que l'appareil a atteint la bonne température de cuisson.

Avant la cuisson.

Prêt pour commencer la cuisson.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.

Downloaded from www.vademborne.be

Cuisson, *suite*

Selon modèle, utiliser **le minuteur** pour contrôler le temps de cuisson.

Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :

- de régler le temps par un appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs. Un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi minutes.
- d'arrêter le minuteur en cours de décompte ou en cas d'erreur de programmation, par un appui pendant 2 secondes : le minuteur est alors remis à zéro.
- d'arrêter la sonnerie manuellement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après deux séries.

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.

Après utilisation

Débrancher le cordon du secteur puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

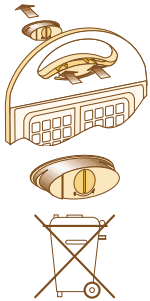
Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.

Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

Remplacement de la pile du minuteur (selon modèle)



S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.

Pousser sur les deux ergots situés sous la poignée de l'appareil. Déclipser et extraire le minuteur.

Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.

Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.

Extraire la pile.

Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile mais rapportez-la chez votre distributeur, votre grossiste ou votre détaillant.

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Downloaded from www.vandenborre.be

Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur.

Régler le thermostat (selon modèle) en position 2 ou 3.

Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.

Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère • 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain. Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère puis fermer avec les autres tranches de pain.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Downloaded from www.vandenborre.be

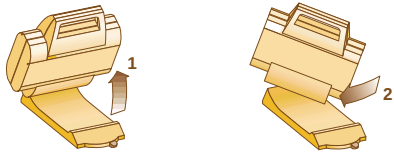
Gaufres

Mettre les plaques gaufres.

Régler le thermostat (selon modèle) en position 3 ou 4.

Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.

Refermer l'appareil, attendre 10 secondes puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme. Si votre appareil est équipé d'un socle, procéder comme indiqué :



Laisser dans cette position pendant 2 minutes.

Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 2 minutes.

Eviter d'ouvrir en cours de cuisson.

Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 oeufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait.

Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 4 oeufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'écume disparaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 minutes. Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois. Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 oeufs • 1/4 l de lait • 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 minutes dans un verre d'eau avec le sucre. Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu. Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.

Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.

Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillades

Mettre les plaques grils.
Régler le thermostat (selon modèle) au maximum.
Poser la viande sur les plaques.
Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Tournedos béarnaise

Cuisson : 3-4 minutes

Par personne : • 1 tournedos bardé et ficelé de 120 g (dans le filet de préférence) • huile • sel • poivre

Huiler le tournedos, le saler et le poivrer. Le faire griller 3 minutes (si vous l'aimez saignant) ou 4 minutes (si vous l'aimez à point). Servir avec une sauce béarnaise.

Steak au thym

Cuisson : 3 minutes

Par personne : • 1 steak de 150 g (aiguillette ou rumsteck de 2 cm d'épaisseur environ) • 1/2 c. à soupe d'huile • 1 branche de thym frais

Badigeonner le steak d'huile. Effeuiller le thym et en enrober le steak des deux côtés. Faire griller 2 à 3 minutes selon que vous l'aimez saignant ou à point. Servir avec une garniture au choix.

Entrecôte Mirabeau

Cuisson : 3 minutes

Par personne : • 1/2 entrecôte de 350 g environ (de 3 cm d'épaisseur) • 2 anchois au sel • 25 g de beurre • 25 g d'olives vertes

Laver les anchois à l'eau courante et en ôter l'arête centrale. Faire griller l'entrecôte de 2 à 3 minutes selon que vous l'aimez saignante ou à point. Au moment de servir, poser les filets d'anchois et une noix de beurre sur l'entrecôte, puis l'entourer d'olives vertes. Poivrer à volonté.

Escalope de veau "surprise"

Cuisson : 6 minutes

Par personne : • 1 escalope de veau • 1/2 tranche de jambon (cru, de préférence) • gruyère • sel • poivre

Fendre l'escalope dans le sens de l'épaisseur. Glisser la demi tranche de jambon dans laquelle vous mettez une lamelle de gruyère. Saler et poivrer. Servir avec une sauce tomate épaisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wij danken u voor de aanschaf van dit Tefal apparaat. Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en houd hem binnen handbereik, ongeacht het model.

Installatie

Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.

Houd genoeg ruimte vrij rondom het apparaat wanneer u wafels bakt om het apparaat makkelijk om te kunnen draaien.

Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron hangen (kookplaat, gaspit...).

Zet het apparaat open.

Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

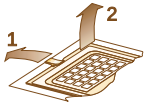
De platen kiezen

U kan, afhankelijk van het model, verschillende platen kiezen, die los verkrijgbaar zijn.

De vaste "klemmetjes" zijn, afhankelijk van het model, verschillend op het apparaat geplaatst.

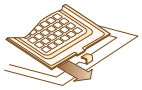
- **Het verwijderen van de platen :**

  Duw het verende klemmetje naar buiten om de plaat aan één kant los te maken en verwijder de plaat door hem aan een hoek op te tillen.



- **Het plaatsen van de platen :**

  Steek de plaat schuin in het vaste bevestigingspunt met de inkeping bij het klemmetje.



  Open het verende klemmetje voorzichtig en druk de plaat vest.

De tosti-platen moeten symmetrisch ten opzichte van elkaar geplaatst worden.

Vóór het allereerste gebruik raden wij u aan de bakplaten met olie in te wrijven en ze daarna af te nemen met een absorberende doek.

Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Downloaded from www.vandenborre.be

Aansluiten

Sluit het apparaat.

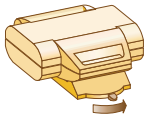
Druk de contrastekker stevig in de aansluiting van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact: het controlelampje gaat branden.

Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen.

Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.

Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.

Modellen met een vast snoer: Als de aansluitleiding (snoer) van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen vervangen worden door de fabrikant of zijn service dienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.



Ontgrendel het apparaat van zijn basis (afhankelijk van het model).

Bakken

Stel de thermostaat in naar keuze (afhankelijk van het model).

Laat het apparaat voorverwarmen :

- het controlelampje gaat uit wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt.

of

- afhankelijk van het model, het lampje **"Thermosignal"** gaat branden wanneer het apparaat de juiste baktemperatuur heeft bereikt.

Het apparaat warmt op.

De ideale baktemperatuur is bereikt en de tosti's e.d. kunnen erin.

Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handvaten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bakken, *vervolg*

Gebruik **de timer** voor het bijhouden van de baktijd (afhankelijk van het model).

De toets rechts op de display kan gebruikt worden om:

- de baktijd in te stellen door deze continu ingedrukt te houden of door impulsen te geven. De kleine "5" in de rechterbovenhoek geeft de halve minuten aan.
- de timer te stoppen of ingeval van een error de timer te resetten door de knop 2 seconden ingedrukt te houden: de timer staat weer op nul.
- het waarschuwingssignaal handmatig te stoppen.

Zodra de ingestelde tijd verstreken is hoort u een waarschuwingssignaal. Na 2 series van piepjes houdt dit signaal automatisch op.

Het signaal waarschuwt dat de ingestelde tijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit.

Na het gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact en afhankelijk van het model ook de aansluiting uit het apparaat.

Laat het apparaat helemaal afkoelen door deze open te laten staan.

De buitenkant van het apparaat afnemen met een vochtig zacht sponsje of doekje en wat afwasmiddel of vloeibaar schoonmaakmiddel.

De platen zijn vaatwasmachinebestendig.

Gebruik nooit schuursponsjes of agressief schuurpoeder.

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

De batterij van de timer vervangen (afhankelijk van het model)

Als de cijfers in het afleesvenster gedeeltelijk of helemaal niet meer zichtbaar zijn moet de batterij vervangen worden.

Druk de twee pinnetjes in die zich onder het handvat van het apparaat bevinden. Haal de timer eruit.

Wij raden u aan een platte schroevendraaier te gebruiken.

Schroef het ronde gedeelte los onder de timer.

Verwijder de batterij.

Om het milieu te beschermen raden wij u aan de batterij niet weg te gooien, maar deze terug te brengen naar uw leverancier.

De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Downloaded from www.vanderborre.be

Tosti's

Plaats de tosti-platen.

Stel de thermostaat (afhankelijk van het model) in op stand 2 of 3.

Plaats de te roosteren sandwiches op de tosti-platen.

Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handvaten dicht om de sneden in het brood te maken.

Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

• 4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes and verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti Virginia

• 4 sneden brood • 20 g boter • 1 uitje • bieslook • 4 eetlepels uitgelekte kwark of Hüttenkäse • 1 eetlepel crème fraîche • zout • paprikapoeder

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Pel en snipper het ui. Was het bieslook en knip de sprietjes fijn met een schaar. Mix in een kom de ui, bieslook, de crème fraîche, snufje zout en een halve theelepel paprika. Bedek twee sneden brood met deze bereiding en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti met Roquefort en walnoten

• 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas)

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti als toetje

• 4 sneden brood • 20 g boter • 2 reepjes chocolade • 1/2 banaan

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Bedek twee sneden brood met de chocolade, daaroverheen de in stukjes gesneden banaan. Daarna met nog wat chocolade bedekken. Doe de andere 2 sneden er bovenop.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wafels

Plaats de wafelplaten.

Stel de thermostaat in (afhankelijk van het model) op stand 3 of 4.

Verdeel het beslag over ieder vakje en let erop dat het beslag niet over de plaat heen loopt.

Sluit het apparaat, wacht 10 seconden en draai het apparaat om (onderste plaat boven) zodat het beslag zich goed kan verspreiden en een mooi gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt. Als uw apparaat is uitgerust met een basis, handel dan alsvolgt:

Laat het apparaat 2 minuten staan.

Draai het weer om en laat de wafels nog eens 2 minuten bakken.

Open het apparaat tijdens het bakken niet.

Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut uitwasemen. Ze zijn dan krokanter.

Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een kuiltje maken en een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toevoegen. De melk beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat.

Laat het beslag 1 uur rusten, alvorens te gaan bakken.

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wafels

Wafels van bierbeslag

• 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter • 4 eieren • 1 theelepel citroensap

1/4 het bier in een schenkkan en wacht 5 minuten totdat het schuim is verdwenen. Mix de bloem, het bakpoeder en het zout. Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten. Voeg geleidelijk lepel voor lepel deze bij de bloem. Klop dit op tot een egaal beslag.

Warm chocolade wafels met ijs

• 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk • 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker. Deze bereiding vermengen met de eieren en de gesmolten boter. Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt.

Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten.

Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

Poffertjes

Plaats de poffertjesplaten.

Stel de thermostaat (afhankelijk van het model) in op stand 3 of 4.

Ga op dezelfde manier te werk als bij wafels en hanteer de volgende baktijden: 1,5 minuut het apparaat ondersteboven gedurende 2 minuten, daarna het apparaat omdraaien en laten bakken totdat er bijna geen damp meer vanaf komt.

Traditionele poffertjes

• 250 g bloem • 1 snufje zout • 2,5 dl lauwe melk • 10 g verse gist • 50 g witte basterdsuiker • 2 eidooiers • 50 g gesmolten boter

Zeef de bloem boven een kom en voeg het zout toe. Maak een kuiltje in het midden. Los de gist apart op in de lauwe melk, samen met een eetlepel van de basterdsuiker. Schenk de gistoplossing in het kuiltje. Roer het mengsel langzaam door de bloem met een houten lepel. Laat het geheel 15 minuten rusten. Voeg dan de rest van de suiker, de losgeklopte eidooiers en de gesmolten boter toe. Meng alles tot een stevig beslag. Laat dit 30 minuten rijzen op een warme plek. Bestrooi de poffertjes na het bakken met poedersuiker en leg op elke portie een paar klontjes roomboter.

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillgerechten

Plaats de grillplaten.
Stel de thermostaat (afhankelijk van het model) in op max.
Leg het vlees op de platen.
Sluit het apparaat en laat het zolang bakken als geadviseerd in het recept of al naar gelang uw smaak.

Gegrilde biefstuk

Grilltijd : 3-4 minuten

Per portie : • 1 x 120 g tournedos (bij voorkeur filet) • olie • zout • peper

Smeer de tournedos met olie in en kruid het. Grill het vlees 3 minuten (als u houdt van weinig doorbakken) of 4 minuten (als u houdt van goed doorbakken). Serveer met een Bernaise saus.

Tijmsteak

Grilltijd : 3 minuten

Per portie : • 1 x 150 g rundersteak (2 cm dik) • 1/2 eetlepel olie • 1 takje verse tijm

Giet de olie over de steak. Verwijder de blaadjes van de tijm en bedek beide zijden van de steak ermee. Grill de steak 2 tot 3 minuten, afhankelijk of u hem weinig doorbakken of goed doorbakken wilt. Serveren met garnituur naar keuze.

Entrecote Mirabeau

Grilltijd : 3 minuten

Per portie : • circa 350 g half steak (3 cm dik) • 2 zoute ansjovisfilets • 25 g boter • 25 g groene olijven

Was de ansjovisfilets onder stromend water en verwijder de graat. Grill de steak 2 tot 3 minuten, afhankelijk of u hem weinig doorbakken of goed doorbakken wilt. Leg voor het serveren de ansjovis en een klontje boter op de steak met daaromheen de olijven. Voeg peper toe voor de smaak.

Cordon bleu

Grilltijd : 6 minuten

Per portie : • 1 dikke haaskarbonade • 1/2 plakje gekookte ham • Goudse kaas • zout • peper

Snij de karbonade voor de helft over de lengte door. Doe de ham en de kaas in de inkeping. Voeg zout en peper toe. Serveer met een dikke tomatensaus.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Hamburgers

Plaats de hamburgerplaten.

Stel de thermostaat (afhankelijk van het model) in op stand 3 of 4.

Plaats het vlees op de platen.

Sluit het apparaat en laat deze 4 tot 6 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Verwarm het in tweeën gesneden brood in het apparaat gedurende 2 minuten.

Hamburger

• 1 sesambroodje • 100 g rundergehakt vermengd met ei • 1 uitje • zout • peper • een paar plakjes augurk • 1/2 tomaat • een blad sla • ketchup

Bak het vlees. Snijd de tomaat en de augurk in plakjes. Garneer uw hamburger op de volgende wijze: 1 broodbodem bedekt met ketchup, enkele uiringen, het gebakken vlees, 1 blad sla, enkele plakjes augurk, 1 brooddeksel besmeerd met ketchup.

Baconburger

• 1 sesambroodje • 1 blad sla • 100 g rundergehakt met zout en peper • 1 plak bacon of gekookte ham • 1 dunne plak kaas • 1/2 tomaat • beetje mayonaise

Besmeer de broodbodem met mayonaise. Snij de halve tomaat in plakjes. Garneer uw hamburger in deze volgorde: 1 broodbodem bedekt met mayonaise, 1 blad sla, gebakken vlees, 1 plak bacon of gekookte ham, 3 plakjes tomaat, beetje mayonaise, 1 brooddeksel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wir bedanken uns, dass Sie sich für den Kauf eines TEFAL-Gerätes entschieden haben. Welches Modell Sie auch wählten, lesen Sie bitte in jedem Fall die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum Nachlesen auf.

Vorbereitung

Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.

Achten Sie darauf, dass um das Gerät genügend Platz ist, damit Sie es beim Backen von Waffeln leichter herumdrehen können.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).

Öffnen Sie die Verpackung des Gerätes.

Entfernen Sie die gesamte Kartonage, Aufkleber oder Zubehör von der Innen- und Aussenseite des Gerätes.

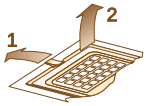
Wechselplatten Sandwich/Waffel

Abhängig vom Modell können Sie verschiedene Sets verwenden.

Je nach Modell sind die Befestigungspunkte unterschiedlich am Gerät angeordnet.

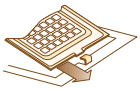
- **Um die Platten zu entfernen:**

  Drücken Sie die "Schnappverschlüsse" nach außen, um die Platten zu lösen und seitlich herauszunehmen.



- **Um die Platten wieder einzusetzen:**

  Führen Sie die Platte mit der Aussparung unter den Befestigungspunkt.



  Öffnen Sie leicht die "Schnappverschlüsse" und drücken Sie diese hinter die Platte, um selbige zu befestigen.

Die Sandwich-Platten setzten Sie bitte symmetrisch ein.

Gießen Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten und wischen Sie es anschließend mit einem saugfähigem Küchentuch auf.

Bevor Sie die Platten wechseln, gehen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Anschließen des Gerätes

Schließen Sie das Gerät.

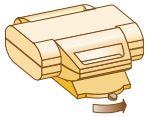
Verbinden Sie das Kabel mit dem Gerät (je nach Modell), dann stecken Sie den Stecker in die Steckdose: die Kontroll-Lampe leuchtet auf.

Während des ersten Anfheieens kann es zu einer leichten unbedenklichen Gerneks- u. Rauchbildung Kommen.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmen.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Für Modelle mit festem Kabel: Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



Je nach Modell müssen Sie das Gerät von seinem Unterteil trennen.

Funktion/Bedienung

Je nach Modell stellen Sie den Thermostat auf die Position Ihrer Wahl.

Lassen Sie das Gerät vorheizen:

- die Kontroll-Lampe erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

und

- Abhängig vom Modell zeigt das **Thermosignal** an, dass die korrekte Temperatur erreicht ist.

Vor der Zubereitung.

Bereit zur Zubereitung.

Berühren Sie nicht die heissen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte immer die Griffe.

Downloaded from www.vandenborre.be

Zeitgesteuerte Funktion/Bedienung

Je nach Modell können Sie den **Timer** nutzen, um die Zeit des Kochens zu kontrollieren.

Der Schalter auf der rechten Seite ermöglicht:

- die Zeiteinstellung: durch gedrückt halten oder mehrmaliges kurzes drücken. Ein kleines 5”-Display auf der rechten Seite zeigt die halben Minuten an.
- das Anhalten des Timers während des Betriebes oder wenn die eingestellte Zeit nicht korrekt ist: durch gedrückt halten des Knopfes für 2 Sekunden: der Timer stellt sich auf 0 zurück.
- das manuelle Unterbrechen des Warnsignals.

Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönt ein Warnsignal, welches nach zweimaligem Klingeln stoppt.

Der Timer zeigt das Ende der Kochzeit an, schaltet das Gerät aber nicht aus.

Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie den Netzstecker.

Lassen Sie das Gerät zum Abkühlen geöffnet.

Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und einem haushaltsüblichen Geschirrspülmittel.

Die Platten-Sets sind spülmaschinengeeignet.

Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.

Tauchen Sie niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser.

Wechseln der Batterie (je nach Modell)

Wenn die Anzeige teilweise oder total ausfällt, muss die Batterie ersetzt werden.

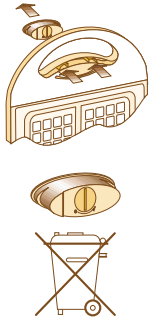
Drücken Sie auf die beiden Stifte unter den Griffen des Gerätes. Lösen und entfernen Sie somit den Timer.

Schrauben Sie das runde Teil unter dem Timer ab.

Öffnen Sie die Rückseite des Timers mittels eines Schraubenßiehers.

Sie die alte gegen eine unverbrauchte Batterie Tauschen.

Um die Umwelt zu schützen, werfen Sie die Batterie nicht in den Haus-Müll, sondern bringen Sie diese zu einer Annahmestelle für Alt-Batterien Zurück.



TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Getoastete Sandwichs

Setzen Sie die Sandwich-Platten ein.

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf Position 2 oder 3.

Legen Sie die getoasteten Scheiben auf die Platte.

Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Brotscheiben gut miteinander zu verbinden.

Lassen Sie die Scheiben je nach Geschmack für 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwichs

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 dicke Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Virginia Croque-Monsieur

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft • 1 Teelöffel Schlagsahne • Salz • Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn mit einer Schere in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika. Füllen Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

Croque-Roquefort

• 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnuss grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Füllen Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.

Süfler Croque-Monsieur

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 2 Riegel Schokolade • 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade. Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

Downloaded from www.vandenborre.be

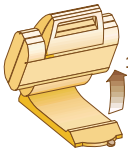
Waffeln

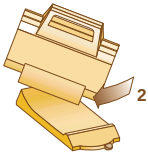
Setzen Sie die Waffel-Platten ein.

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf Position 3 oder 4.

Verteilen Sie die Masse so, dass die gesamte Fläche bedeckt ist, aber nicht über die Seiten der Heizplatten herausläuft.

Schließen Sie das Gerät, warten 10 Sekunden und drehen Sie dann das Gerät herum, damit sich der Teig gut verteilt und gleichmäßig gebacken wird. Wenn Ihr Gerät mit einer Basis ausgestattet ist, gehen Sie wie folgt vor:





Halten Sie diese Position für 2 Minuten.

Drehen Sie das Gerät nach rechts und backen Sie die Waffeln weitere 2 Minuten.

Vermeiden *Sie es, das Gerät während des Backens zu öffnen.*

Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie es essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung fügen Sie eine Brise Salz, Zucker, zerlaufene Butter und die Eier. Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch.

Lassen Sie den Teig für 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Mixen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu. Rühren Sie den Teig solange weiter, bis es eine geschmeidige Masse entsteht.

Downloaded from www.vandenbroele.be

Waffeln

Waffeln mit Bier

• 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier • 1 Teelöffel Zitronensaft

Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist. Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz. Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten. Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heifler Schokolade und Eiscreme

• 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Stückchen Zucker • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch • 1 Glas Cognac • Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen. Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter. Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben.

Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen.

Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu (Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillen

Setzen Sie die Grillplatten ein.

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf Maximal.

Legen Sie das Fleisch auf die Heizplatten.

Schließen Sie das Gerät und lassen Sie es, je nach Rezept und Ihrem Geschmack, braten.

Bearnaise tournedos

Kochzeit: 3-4 Minuten

Pro Person: • 1 x 120 g Tournedos (ein möglichst gut abgehangenes Rinderfilet) • Öl • Salz • Pfeffer

Wenden Sie das Fleisch in Öl und würzen Sie es von beiden Seiten. Grillen Sie es für ca. 3 Minuten (wenn Sie es englisch haben möchten) oder 4 Minuten (wenn Sie es gut durch haben möchten). Servieren Sie es mit einer Bearnaise-Soße.

Steak mit Thymian

Kochzeit: 3 Minuten

Pro Person: • 1 x 150 g Rumpsteak (ca. 2 cm dick) • 1/2 Teelöffel Öl • 1 Stengel frischer Thymian

Wenden Sie das Steak in Öl. Entfernen Sie die Blätter des Thymians und bestreuen Sie damit beide Seiten des Steaks. Grillen Sie die Steaks 2 bis 3 Minuten, je nach dem ob Sie es roh oder durch haben möchten. Servieren Sie das Ganze mit der Beilage Ihrer Wahl.

Mirabeau Steak

Kochzeit: 3 Minuten

Pro Person: • ungefähr 350 g Steak (3 cm dick) • 2 gesalzene Anchovis • 25 g Butter • 25 g grüne Oliven

Waschen Sie die Anchovis unter fließendem Wasser und entfernen Sie die Gräten. Grillen Sie die Steaks dann 2 bis 3 Minuten, je nach dem ob Sie es roh oder durch haben möchten. Direkt vor dem Servieren geben Sie die Anchovis-Fillets und ein Stückchen Butter auf das Steak und garnieren das Ganze mit grünen Oliven. Geben Sie nach Bedarf Pfeffer hinzu.

Kalbs-Outlet “surprise”

Kochzeit: 6 Minuten

Pro Person: • 1 Kalbskotelett • 1/2 Scheibe Schinken (wenn möglich roh) • Schweizer Käse • Salz • Pfeffer

Schneiden Sie das Kalbskotelett längs auf. Geben Sie die halben Scheiben Schinken und den Käse hinein. Bestreuen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und servieren es mit Tomatensoße.

Downloaded from www.vandenborre.be

Thank you for purchasing this Tefal appliance. Whatever your model, please read the instructions carefully and keep them to hand.

The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force at the time.

Installation

Place the appliance on a firm table : do not use it on a soft base.

Keep enough space around the appliance to be able to turn it over easily when cooking waffles.

Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).

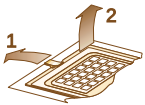
Open the appliance.

Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

Choice of the plates

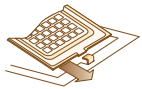
Depending on model, you can use different sets of plates that you can buy separately.

Depending on model, the fixing "pins" are placed differently on the appliance.



- **To remove the plates :**

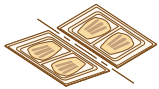
  Push the "spring-clips" towards the exterior in order to unlock the plate and remove the plate lifting it at an angle.



- **To put the plates back in position :**

  Put the plate at an angle, the notch under the fixed "pin".

Slightly open the "spring-clip" and push onto the plate to lock it.



For the toasted sandwich plates, place them in symmetrically.

On first use, pour a little oil on the plates. Wipe off with an absorbant kitchen towel.

Check the appliance is cool and unpluged before changing the plates.

Downloaded from www.vandenborre.be

Connection

Close the appliance.

Connect the cord on the appliance (depending on model), then plug into the wall socket : the light comes on.

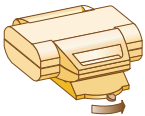
During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Never use or plug in the appliance if :
- its power cord is faulty or damaged ;
- the appliance has been dropped ;
- it has visible damage or operating faults.
In such cases, to avoid any danger, contact your nearest approved Service Centre. Never take the appliance apart yourself. This will negate the guarantee.

Connect the appliance to a plug with an earth connection.

Models with fixed cord : if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any risk of danger.



Depending on model, unlock the appliance from its base.

Cooking

Depending on model, set the thermostat to the position of your choice.

Allow the appliance to pre-heat :

- the light goes out when the correct cooking temperature is reached.

and

- depending on model, **the Thermosignal** indicates that the appliance has reached the correct cooking temperature.

Before cooking.

Ready to start cooking.

Do not touch the hot surfaces of the appliance : use the handles.

Do not leave the appliance switched on while unattended.

Downloaded from www.vanderbroke.be

Cooking, *continued*

Depending on model, use **the timer** to control the cooking time.

The button situated on the right side of the screen enables you :

- to set the time by pressing and holding down the button or by pressing the button quickly several times. A small "5" displays at the top and on the right side to indicate the half minutes.
- to stop the timer during countdown or in the case of an error of the selected time, by holding the button down for 2 seconds : the timer is then reset to zero.
- to manually stop the warning signal.

When the cooking time is finished, the timer gives a warning signal and stops automatically after two series of ringing.

The timer indicates the end of cooking time but does not turn the appliance off.

After use

Unplug the cord from the wall socket then, depending on model, remove it from the appliance.

Leave the appliance to cool in an open position.

Clean the plates and the base of the appliance with a sponge and washing up liquid.

The plates can be put in the dishwasher. Always re-oil plates after dishwashing.

Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Changing the timer battery (depending on model)

If there is a partial or total loss of the display, the battery must be changed.

Push on both pins situated under the handle of the appliance. Unlock and remove the timer.

We recommend you use a flat screwdriver.

Unscrew the round component situated under the timer.

Remove the battery.

To respect the environment, dispose of it at your local waste disposal centre.

TEFAL SA has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Downloaded from www.vandenborre.be

For U.K. users only : additional information and instructions

WIRING INSTRUCTIONS

WARNING : ALL APPLIANCES MUST BE EARTHED.

IMPORTANT : the wires in this lead are coloured in accordance with the following codes.

Green and Yellow : Earth

Blue : Neutral

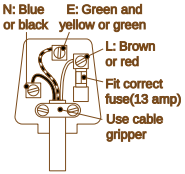
Brown : Live

Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked "E" (or by the earth symbol) or coloured Green.

Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked "N" or coloured Black.

Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.



ABOUT YOUR FACTORY FITTED PLUG

The cord is already fitted with a plug incorporating an appropriate fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see paragraph below. Should you need to replace the fuse in the plug supplied, an appropriately rated approved BS 1362 fuse must be used (refer to electrical specification for fuse rating).

If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with an appropriate fuse. If the plug has external access to the fuse (non-rewirable type plug) please note that the fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted correctly. If you lose this cover, please do not use the plug. You may contact our helpline for a replacement.

For any problems or queries, please contact our helpline :
0845 602 1454 - UK (calls charged at local rate)
(01) 412 3000 - Ireland

Downloaded from www.vandenborre.be

Toasted sandwiches

Position the toasted sandwich plates.

Set the thermostat (depending on model) on position 2 or 3.

Place the toasted sandwiches on the toasted sandwich plate.

Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.

Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

Ham and cheese toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice thick cooked ham • pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on two slices of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with gruyere cheese then join with the other slices of bread.

Cream cheese and onion toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 1 small onion • chives • 4 tbsp cream cheese, well drained • 1 tbsp double cream • salt • paprika

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Peel and finely chop the onion. Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors. In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half tsp paprika. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Roquefort and walnut toasted sandwich

• 4 slices of bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Stir them with 10 g butter and the Roquefort cheese. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Chocolate and banana toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 2 bars of plain chocolate • half banana

Butter the outer surfaces of the slices of bread. On two ot them, place two pieces of chocolate, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate. Then cover with the remaining slices of bread.

Downloaded from www.vandenborre.be

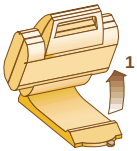
Waffles

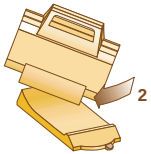
Position the waffle plates.

Set the thermostat (depending on model) on position 3 or 4.

Spead the mixture making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.

Close the appliance, wait for 10 seconds then turn the appliance upside down to allow the batter to spread well and to cook evenly. If your appliance is equipped with a base, proceed as follows :





Keep in this position for 2 minutes.

Turn the appliance right side up and leave to cook for a further 2 minutes.

Avoid opening during cooking.

Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating : they become more crispy.

Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk.

Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix the other dry ingredients in a bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Downloaded from www.vandenboore.be

Waffles

Waffles made with beer batter

• 330 ml beer • 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 tsp salt • 75 g caster sugar • 50 g melted butter • 4 eggs • 1 tsp lemon juice

Pour the beer into a jug and leave to stand for 5 minutes, until the foam disappears. Mix the flour, the baking powder and the salt. In a large bowl, beat the eggs, the beer, the butter, the sugar and the lemon juice for about 2 minutes. Add the mixture gradually to the flour, one tablespoon at a time. Beat until a smooth consistency.

Crunchy waffles with chocolate sauce and ice cream

• 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 2 tsp sugar • 75 g melted butter • 2 eggs • 250 ml milk • 1 glass of Brandy • vanilla ice cream • chocolate sauce

Sift the baking powder, leaving it to stand for 15 minutes in a glass of water with the sugar. Mix this preparation to the beaten eggs and butter. Then add the milk, the flour, the Brandy and the salt until you get a runny consistency.

Leave the batter to stand for 3 hours in a warm room. Then cook as above.

Before serving, add 2 scoops of vanilla ice cream and top it with some chocolate sauce (they can also be eaten with sugar or jam).

Downloaded from www.vandenborre.be

Grilling

Position the grill plates.

Set the thermostat (depending on model) on max.

Place the meat on the plates.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

Bearnaise tournedos

Cooking time : 3-4 minutes

Per person : • 1 x 120 g tournedos tied up (taken preferably from the fillet) • oil • salt • pepper

Oil the tournedos, season with salt and pepper. Grill for 3 minutes (if you like it rare) or 4 minutes (if you like it well done). Serve with a bearnaise sauce.

Steak with thyme

Cooking time : 3 minutes

Per person : • 1 x 150 g rumpsteak (about 2 cm thick) • half tbsp oil • 1 stem of fresh thyme

Brush over the steak with oil. Remove the thyme leaves and cover each side of the steak with them. Grill for 2 to 3 minutes depending on whether you like it rare or well done. Serve with the garnish of your choice.

Mirabeau steak

Cooking time : 3 minutes

Per person : • about 350 g half steak (3 cm thick) • 2 salted anchovies • 25 g butter • 25 g green olives

Wash the anchovies under running water and remove the backbone. Grill the steak for 2 to 3 minutes depending on whether you like it rare or well done. Just before serving, put the anchovy fillets and a knob of butter on the steak, then surround with green olives. Add pepper to taste.

Veal cutlet “surprise”

Cooking time : 6 minutes

Per person : • 1 veal cutlet • half slice of ham (preferably uncooked) • gruyere cheese • salt • pepper

Cut a slit into the thickness of the veal cutlet. Put inside half the slice of ham and one slice of gruyere cheese. Add salt and pepper. Serve with a thick tomato sauce.

Tak fordi De har købt et TEFAL produkt. Læs nedenstående brugsanvisning grundigt og gem den.

Downloaded from www.vandenborre.be

Før første brug

Placér apparatet på et bord : undgå at bruge apparatet på et blødt underlag.

Sørg for, at der er så meget plads omkring apparatet, så det nemt kan vendes ved bagning af vafler.

Placér ikke apparatet på eller i nærheden af varme eller glatte overflader. Ledningen må heller ikke placeres over eller på en varm overflade (kogeplader el. lign.).

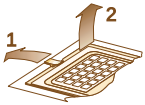
Åben apparatet.

Fjern al emballage, klistermærker og tilbehør, der måtte være inde i eller udenpå apparatet.

Valg af plader

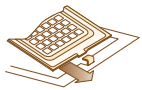
Afhængig af model, kan der benyttes forskellige plader, der kan købes som tilbehør.

De fjedre, der holder pladerne på plads er placeret forskelligt afhængig af model.



- **Udtagning af plader:**

  Skub låsemekanismen væk fra midten af apparatet for at løsne pladerne og fjern pladen ved at løfte den i en vinkel.



- **Isætning af plader:**

  Sæt pladen i i en vinkel og placer hakket ud for låsemekanismen.

Pres låsemekanismen lidt tilbage og tryk på pladen, så den sættes ordentligt fast.

Sandwich plader skal placeres symmetrisk.

Før første brug, smøres pladerne med lidt olie. Tør efter med et stykke køkkenrulle.

Kontrollér, at apparatet er koldt og ikke tilsluttet strøm, før pladerne skiftes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tilslutning

Luk apparatet

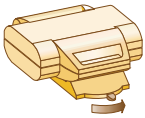
Sæt ledningen i apparatet (afhængig af model), tilslut derefter apparatet til stikkontakten: pilotlampen vil lyse.

Ved førstegangsbrug kan apparatet afgive en smule lugt og røg, men dette er helt normalt.

Kontroller at apparatets spænding svarer til stikkontaktens spænding.

Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

Modeller med fast ledning: hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.



Afhængig af model, løsn apparatet fra basen.

Tilberedning

Indstil termostaten efter ønske (afhængig af model).

Lad apparatet forvarme:

- pilotlampen slukker, når den rette temperatur til tilberedning er nået

and

- **Thermosignalet** indikerer visuelt, at apparatet har opnået den rette temperatur til tilberedning (afhængig af model).

Før tilberedning.

Klar til tilberedning.

Rør ikke ved de varme overflader på apparatet: brug håndtagene.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tilberedning, *fortsat*

Afhængig af model, brug **timeren** til at kontrollere tilberedningen.

Knappen på højre side af apparatet giver mulighed for at:

- sætte tidspunktet ved at trykke på knappen kontinuerligt eller ved korte tryk. Et lille 15 vises i toppen og på den højre side og indikerer halve minutter.
- stoppe timeren, mens tiden defineres eller hvis der er lavet en fejl ved den valgte tid, ved at holde knappen nede i 2 sekunder. Derefter nulstilles timeren.
- stoppe advarselssignalet manuelt.

Når tilberedningstiden er færdig giver timeren et advarselssignal og stopper automatisk efter 2 gange signaler.

Timeren indikerer, at tilberedningstiden er slut, men apparatet slukker Ikke.

Efter brug

Tag stikket ud af stikkontakten og afhængig af model, tag ligeledes ledningen ud af apparatet.

Lad apparatet afkøle i åben position.

Rengør pladerne og basen med en svamp og opvaskemiddel.

Pladerne kan gå i opvaskemaskine.

Brug ikke stålsvampe/-børster eller slibende rengøringsmidler.

Apparatet og ledning må ikke nedsænkes i vand.

Udskiftning af batteri på timer (afhængig af model)

Hvis tallene i displayet kun kan ses delvist eller slet ikke, bør batteriet skiftes.

Tryk på begge stifter under apparatets håndtag. Løsn og fjern timeren.

Det anbefales, at der bruges en flad skruetrækker.

Løsn den runde komponent, der er placeret under timeren.

Fjern batteriet.

Af hensyntagen til miljøet aflever da batteriet på genbrugsstation, i dagligvarebutikken el. lign.

TEFAL DANMARK A/S forbeholder sig ret til, til enhver tid, at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

Downloaded from www.vandenbedste.dk

Sandwich

Sæt sandwichpladerne i apparatet.

Indstil termostaten på position 2 eller 3 (afhængig af model).

Placer de forberedte sandwich på sandwichpladerne.

Luk apparatet og sørg for at håndtagene er lukket ordentligt sammen.

Lad sandwichen toaste i 3 eller 4 minutter afhængig af smag.

Toast

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 70 g. smelteost • 1 skive tyk kogt skinke • peber

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skær smelteosten i tynde skiver og placer halvdelen af osten på to stykker brød. Placer halvdelen af skinken ovenpå osten og drys med peber. Dæk med resten af osten og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Virginia Toasts

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 1 lille løg • purløg • 4 tsk. flødeost, godt afdryppet • 1 spsk. piskefløde • salt • paprika

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skræl og hak løget fint. Vask purløget og klip i små stykker. Rør smelteost, piskefløde, løg, purløg, salt og Ω tsk. paprika i en skål. Læg fyldet på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Roquefort Toasts

• 4 skiver brød • 30 g. smør • 8 valnødder • 50 g. Roquefort ost

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Hak valnødderne groft. Rør dem sammen med 10 g. smør og Roquefort osten. Læg blandingen på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Søde Toasts

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 2 chokolade barer af ren chokolade • 1/2 banan

Smør brødene på den side, der skal vende udad. På to af brødene læg to stykker chokolade, banan skåret i skiver og derefter to stykker chokolade. Læg de to andre stykker brød ovenpå.

Downloaded from www.vaffelbakke.be

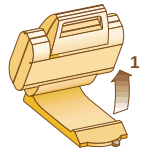
Vafler

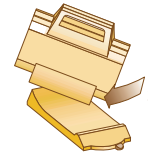
Sæt vaffelpladerne i apparatet.

Indstil termostaten på position 3 eller 4 (afhængig af model).

Fordel vaffeldejen på pladen og sørg for at hele pladen er dækket men uden at det løber ud over kanten af pladen.

Luk apparatet, vent i 10 sekunder og vend da apparatet på hovedet, så dejen fordeles jævnt og bliver bagt ensartet. Hvis apparatet er udstyret med en base fortsæt da som følger:





Lad apparatet stå i 2 minutter.

Vend apparatet tilbage igen og lad stå for yderligere 2 minutter.

Undgå at åbne apparatet under tilberedning.

Læg vaflerne på en rist og vent 1 minut før de spises, så bliver de mere sprøde.

Traditionelle vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • salg • 75 g. sukker • 100 g. smør • 2 æg • 1/2 liter mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav et hul i melblandingen og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Rør mælken i.

Lad dejen stå i en time.

Sprøde vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 40 cl. mælk

Pisk æg som til en omelet. Tilsæt de andre ingredienser og pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Downloaded from www.vandenbedste.dk

Vafler med øl

• 33 cl. øl • 250 g. mel • 10 g. bagepulver • 1 tsk. salt • 75 g. sukker • 50 g. smør • 4 æg • 1 tsk. citronsaft

Hæld øllet i en skål og lad stå for 5 minutter til skummet forsvinder. Bland mel, bagepulver og salt. Pisk æg, øl, smør, sukker og citronsaft sammen i en stor skål i ca. 2 minutter. Tilsæt melblandingen lidt ad gangen. Pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Sprøde vafler med varm chokolade og is

• 250 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 2 stykker sukker • 75 g. smør • 2 æg • 1/4 liter mælk • 1 glas cognac • vanille is • chokolade

Lad bagepulver stå i et glas vand med de 2 stykker sukker i 15 minutter. Bland vandet med de piskede æg og smør. Tilsæt mælk, mel, cognac og salt indtil der opnås en flydende blanding.

Lad dejen stå i stuetemperatur i 3 timer.

Før servering, tilsæt 2 kugler vanilleis og put noget varm chokolade på toppen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillfunktion

Sæt grillpladerne i apparatet.
Indstil termostaten på max (afhængig af model).
Læg kødet på grillpladerne.
Luk apparatet og tilbered i henhold til opskrift og afhængig af smag.

Bearnaise Tournedos

Tilberedning: 3-4 minutter

Per person: • 1 x 120 g. tournedos • olie • salt • peber

Pensl tournedosen med olie og krydt med salt og peber. Grill i 3 minutter, hvis den skal være rød, 4 minutter hvis den skal være gennemstegt. Server med bearnaise sauce.

Steaks med timian

Tilberedning: 3 minutter

Per person: • 1x150 g. bøf (omkring 2 cm. tyk) • 1/2 tsk. olie • 1 stilk frisk timian

Spray steaken med olie. Pil timianbladene af stilken og dæk steaken med dem på begge sider. Grill i 2-3 minutter afhængig af, om steaken skal være rød eller gennemstegt. Server med tilbehør efter eget ønske.

Mirabeau Steak

Tilberedning: 3 minutter

Per person: • omkring 350 g. bøf (3 cm tyk) • 2 saltede ansjoser • 25 g. smør • 25 g. grønne oliven

Vask ansjoserne under rindende vand og fjern rygbenet. Grill steaken i 2-3 minutter afhængig af, om steaken skal være rød eller gennemstegt. Lige før servering, læg da ansjoserne på steaken med en klump smør og læg de grønne oliven omkring. Tilsæt peber efter smag.

Kalvekotelet med overraskelse

Tilberedning: 6 minutter

Per person: • 1 kalvekotelet • 1/2 skive skinke • smelteost • salt • peber

Lav en spalte i kalvekoteletten på den tykke side. Læg skinken og et stykke smelteost ind i spalten. Tilsæt salt og peber. Server med en tyk tomatsauce.

Downloaded from www.vandenbeuken.e

Downloaded from www.vandenborre.be

RC 301 520 920 - Ref. 2017158.641 - 11/02